

# Möhren in Basilikum-Senf-Sauce

Gemüse

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1¼ Stunde  
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Möhren	g	1000	1500
Kartoffeln	g	750	1000
Butter	g	100	150
Wasser	ml	250	375
Salz			
Schlagsahne	ml	250	375
Senf (gestrichene EL)	St.	2	3
Butterschmalz	g	40	60
Basilikum (gehackt)	EL	2	3
Schinkenaufschnitt, roh oder gekocht	g	300	450

## VORBEREITEN:

1. Möhren der Länge nach vierteln und in 4 cm lange Streifen schneiden.
2. Pellkartoffeln kochen. Warm pellen. Achteln.
3. Basilikum grob hacken.

## ZUBEREITUNG:

1. Möhrenstifte in Wasser, Butter und Salz 10 Minuten garen. Abgießen. Flüssigkeit auffangen.
2. Flüssigkeit in Topf zurückgießen und mit Sahne zu einer sämigen Sauce einkochen. Senf einrühren und noch einmal kurz aufkochen lassen.
3. Kartoffeln im Butterschmalz braten und salzen.
4. Basilikum in die Sauce geben, Möhren zufügen und kurz erhitzen.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Bratkartoffeln, Schinkenaufschnitt roh oder gekocht.